



CHEZ NOUS, NOUS CUISINONS "MAISON"

Nous travaillons le plus possible avec des producteurs de la montagne Bourbonnaise, des produits frais & des viandes françaises.

La marge facile, c'est l'industriel & le tout prêt... Nous ne le pratiquons pas !

BON APPÉTIT !

- l'équipe de l'Auberge des Bois Noirs

NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR DANS NOTRE AUBERGE,
de vous proposer une cuisine maison et de travailler le plus possible avec des producteurs locaux.

Nous remercions nos partenaires de proximité :

Ferme de la Gièze à FERRIÈRES-SUR-SICHON (03)

Ferme de Gayère à NIZEROLLES (03)

Vial l'Escargot à NIZEROLLES (03)

Domaine viticole de Champagny à SAINT-HAON-LE-VIEUX (42)

Ici Miel d'ici à ARRONNES (03)

Des gâteaux et du chocolat LE-MAYET-DE-MONTAGNE (03)

Caves Max Jourdain à CUSSET (03)

Ainsi que nos amis vignerons Occitans :

Domaine Combes des Ducs à FLEURY D'AUDE (11)

FORMULES "BOIS NOIRS EXPRESS"

SERVIES UNIQUEMENT LE MIDI
HORS WEEK-END / JOURS FÉRIÉS / OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

Plat du jour 13 €

Entrée + plat ou plat + dessert 16 €

Entrée + plat + fromage + dessert 18 €

PICHETS DE VIN FRANÇAIS

25cl 7 € 50cl 13 € 75cl 15 €

Verre de vin 4 € Verre de Douceur de Bourboulenc 5 €

*proposés à tous les services

NOS ENTRÉES

Velouté de légumes maison 	6 €
Pâté de tête maison	7 €
Assiette de charcuterie française	9 €
Œuf meurette (Sauce vigneronne - lardon - œuf poché)	9 €
Six croustilles d'escargots de Nizerolles et sa salade	14 €
Foie gras de canard maison, et sa brioche maison (Served avec une compotée d'oignon maison)	19 €
Salade Campagnarde Moyenne 16.50 € / Géante 22.50 € (Chêne rouge - légumes frais - lardon - crouton - œuf poché - pomme de terre - persillade)	

ATTENTION : FOIE GRAS DISPONIBLE DU VENDREDI AU DIMANCHE OU SUR COMMANDE UNIQUEMENT

NOS PLATS

Risotto forestier 	16 €
(Riz noir - pleurote - shiitaké - champignons de paris - crème - parmesan reggiano)	
Lavoine's burger & ses potatoes au beurre persillé	16.50 €
(Pain artisanal - sauce maison - cheddar - steak - légume frais - compotée d'oignon maison)	
Saucisse au chou de la ferme de Gayère sauce Madère	16.50 €
Truffade maison servi avec salade et jambon cru	18 €
(Pomme de terre - ail - tomme fraîche)	
Croziflette servi avec sa salade	19 €
(Crozet nature et sarrasin - poulet - reblochon - jambon cru)	
Faux Filet charolais sauce Madère ou Bleu d'Auvergne	19.50 €

TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANÇAISE



TOUS NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES

NOS SPÉCIALITÉS

Cassoulet maison 22.50 €

(Lingot IGP de Castelnaudary - porc de la ferme de Gayère - confit de canard Français)

Fondue des bois noirs et sa salade 19 € / personne

(Servie avec salade et pomme de terre grenaille)

Fondue aux cèpes et sa salade 22 € / personne

(Servie avec salade et pomme de terre grenaille)

Supplément charcuterie pour fondue 6 € / personne

ATTENTION : CASSOULET DISPONIBLE DU VENDREDI AU DIMANCHE OU SUR COMMANDE UNIQUEMENT

SUPPLÉMENTS

Sauce Madère ou bleu d'auvergne 1.50 €

Bol de potatoes au beurre persillé 5 €

Bol de salade 2.50 €

NOS PLANCHES

La Cochonnaille Solo 15 € / Duo 27 €

(Planche de charcuterie française)

La Moit'moit' Solo 15 € / Duo 27 €

(½ charcuterie & ½ fromages)

Camembert rôti de l'auberge 21 €

(Camembert, lardon et oignon servi avec salade, pomme de terre grenaille et charcuterie française)

FROMAGE

Assiette de fromages 6 €

Faisselle 4 €



MENU ENFANT

du Lutin de Montoncel & de la Fée des Bois Noirs

11 €

P'tit velouté maison

ou

P'tite charcuterie française

....



Chipolatas de la ferme de Gayère & frites maison
(Plat seul 8 €)

....

1 boule de glace artisanale



MENU

La Régالade des Bois Noirs

22.50 €

Velouté de légumes maison

ou

Pâté de tête maison

....



Saucisse au chou de la ferme de Gayère sauce Madère

ou

Risotto forestier

....

Fromage sec

ou Faisselle

ou Dessert au choix

(Tarte Tatin "façon Patrick" supplément 2.50 €)

TOUS NOS PRODUITS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES

MENU

Bois Noirs Gourmand

35 €

Entrée au choix

....

Plat au choix

(Hors spécialités)

....

Assiette de Fromages ou Faisselle

....

Dessert au choix à la carte

....

Café ou thé

NOS DESSERTS "MAISONS"

Dessert du Chef 6 €

Tarte Tatin "façon Patrick" 8 €

(Chantilly - caramel - glace vanille)

NOS GLACES ARTISANALES



3 € / boule

Supplément chantilly : 0.50 €

Voir les parfums avec le serveur



VINS ROUGES (75CL)

LA CLAPE

Clos Saint-Estève 21 €

(Grenache noir - Syrah - Mourvèdre)

Pierres de mer 25 €

(Grenache - Syrah - Carignan)

Sourire de Venus 35 €

(Syrah - Grenache noir vieille vigne - Mourvèdre)

CÔTE ROANNAISE

Grande réserve 21 €

(Gamay vieilles vignes)

VINS BLANCS (75CL)

LA CLAPE

Douceur de Bourboulenc . 19 €

L'Estime 21 €

(Marsanne - Roussanne - Bourboulenc)

VINS ROSÉS (75CL)

LA CLAPE

Pierres de mer 21 €

(Mourvèdre - Grenache)

CÔTE ROANNAISE

Château de Champagne . 21 €

(Gamay)

CHAMPAGNE

Larmigny (37.5cl) 25 €

Larmigny (75cl) 39 €

NOS APÉRITIFS

Blanc 3 €

(cassis, mûre, châtaigne)

Martini (4cl) 4 €

(Blanc ou rouge)

Muscat (4cl) 3.50 €

Porto (4cl) 4.50 €

Pastis ou Ricard (2cl) 3 €

Berger Blanc (2cl) 3 €

Suze / Salers 5 €

Rhum HSE (4cl) 5 €

Whisky (4cl) 5 €

(Clam Campbell / Ballantines)

Vodka (4cl) 5 €

Cocktail maison 6.50 €

(Malibu - jus d'exotique - sirop de cerise)

BIÈRES

Pression Bock (12.5cl) 2 €

Pression demi (25cl) 3.50 €

Panaché (25cl) 3.50 €

Monaco (25cl) 3.50 €

Picon bière (25cl) 4 €

Pression pinte (50cl) 7 €

Picon bière pinte (50cl) 8 €

LES ARTISANALES DE L'ALLIER

Brew Vernet (33cl) 6 €

DIGESTIVE

Armagnac 6 €

Get 27 / Get 31 6 €

Amaretto 6 €

Verveine du Velay 6 €

Poire Williams 6 €

Noces Royales 6 €

(Cognac et poire)

Liqueur La Vertueuse .. 6 €

(Citron, Framboise ou Verveine)

SOFTS & EAUX

Bouteille en verre 3.50 €

Format de 25 cl ou 33 cl selon les marques :

Coca Cola - Perrier - Orangina - Oasis tropical -

Fuze tea - jus de fruits (pomme, orange ou ananas)

Sirops 1.50 €

Menthe - fraise - grenadine - cerise - pêche - citron

Diabolo 3.50 €

Vittel (1L) 6 €

San Pellegrino (1L) 6 €

San Pellegrino (50cl) 4 €

Chateldon (75cl) 7 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso 1.50 €

Café allongé 2 €

Double expresso 3 €

Café au lait 3 €

Thé ou Verveine 3 €

BON APPÉTIT !

- l'équipe de l'Auberge des Bois Noirs